

TOPINI SIMPATICI

TEMPO DI PREPARAZIONE

20 min+ 15 di cottura + il riposo

INGREDIENTI

per circa 15 topini

- 250 gr di farina kamut (o tipo 2 0 quella che preferisci)
- 25 gr di zucchero integrale di canna
- 75 gr di sciroppo d' agave
- 75 gr di olio extra-vergine di oliva
- 25 gr di latte vegetale
- 5 gr di cremor tartaro
- la scorza grattugiata di un limone
- marmellata di fragole
- pinoli e gocce di cioccolato per in nasini

PROCEDIMENTO

Unisci in una ciotola tutti gli ingredienti partendo prima dai secchi e poi dai liquidi.

Impasta bene prima con un cucchiaio e poi con le mani e forma un panetto liscio e omogeneo.

Metti a riposare in frigorifero per almeno mezz' ora .

Stendi ora l' impasto tra due fogli di carta forno spesso circa mezzo cm.

Con uno stampo rotondo (il mio diametro 5 cm) forma dei cerchi e sulla metà di ognuno deposita un pochino di marmellata (circa un quarto di cucchiaino). Disponili su una teglia ricoperta da carta forno.

Copri con i restanti cerchi e salda bene con le dita sigillando bene.

Cerca di dare una forma tonda e leggermente allungata picchiando bene con i polpastrelli.

Ora con le forbici dai due taglietti in prossimità delle orecchie e tira leggermente in su aiutandoti con le lame: non toccare con le dita perchè rischi di romperle.

Con uno stuzzicadenti buca i topini i prossimità degli occhi.

Appena sotto pressa i pinoli tagliati a metà o le gocce di cioccolata.

Metti in freezer per 10 minuti almeno , intanto accendi il forno funzione statica a 180° e quando è caldo estrai i topini ghiacciati e inforna subito.

Fai cuocere 15 minuti.

Permalink: <https://veghissimo.wordpress.com/2015/03/31/topini-simpatichi>